

REZEPT

Kokos Kohlrabi Curry



Drei Kohlrabi in große Würfel schneiden. In Einer Pfanne mit Butter anschwitzen.

Mit Tapiokastärke oder Mehl leicht stauben. 1 EL Currysauce und den Saft von einer halben Zitrone dazugeben. Mit 100 ml Kokosmilch aufgießen. Etwa 5 min köcheln lassen.

Schöne Kohlrabi Blätter waschen, fein schneiden und in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit frischem Koriander servieren.

Kohlrabi Blätter sind sehr nährstoffreich!

GUTEN APPETIT!